

CELEBRATE FRESH DISCOVER YOU LOVE PLAYFUL BOLD FUN HAPPY LIFE




bellahousewares.com



BellaLife



BellaLife



BellaLifestyle



BellaLifestyle

For customer service questions or comments

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843

www.sensioinc.com






INSTRUCTION MANUAL / RECIPE GUIDE

MANUAL DE INSTRUCCIONES / GUÍA DE RECETAS

# ROCKET BLENDER 12 PIECE SET
# LICUADORA ROCKET DE 12 PIEZAS

Register your product and get support at:
Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:

www.bellahousewares.com/welcome






## TABLE OF CONTENTS







## ÍNDICE



# IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. To protect against risk of electrical shock do not put cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments, including canning jars, cups or covers not recommended or sold by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
11. Blades are sharp. Handle carefully. Use the blade's collar to handle.


12. Do not blend hot liquids.
13. Always completely assemble the blade and cup before placing on the Motor Base. AVOID CONTACT WITH MOVING PARTS.

# FOR HOUSEHOLD USE ONLY

# SAVE THESE INSTRUCTIONS



# ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

1. All users of this appliance must read and understand this instruction guide before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120 V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately release pressure on either cup (small grinding or tall blending) and unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it immediately. Do not reach into the water!
5. Do not use this appliance after it has fallen into or becomes immersed in water.
6. To reduce the risk of injury to persons or property, never use this appliance in an unstable position.
7. Do not use this appliance for other than its intended use.
8. Do not use if either cup (blending cup or grinding) is cracked or chipped.
9. **IMPORTANT**! This product is not an ice crusher. Always make sure to add at least one cup liquid to the processing cup before adding ice or foods that are frozen solid. Do not overfill. Failure to add enough liquid before processing may cause the processing cup to break or chip.

### NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

### NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

### PLASTICIZER WARNING

**CAUTION**: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

### ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

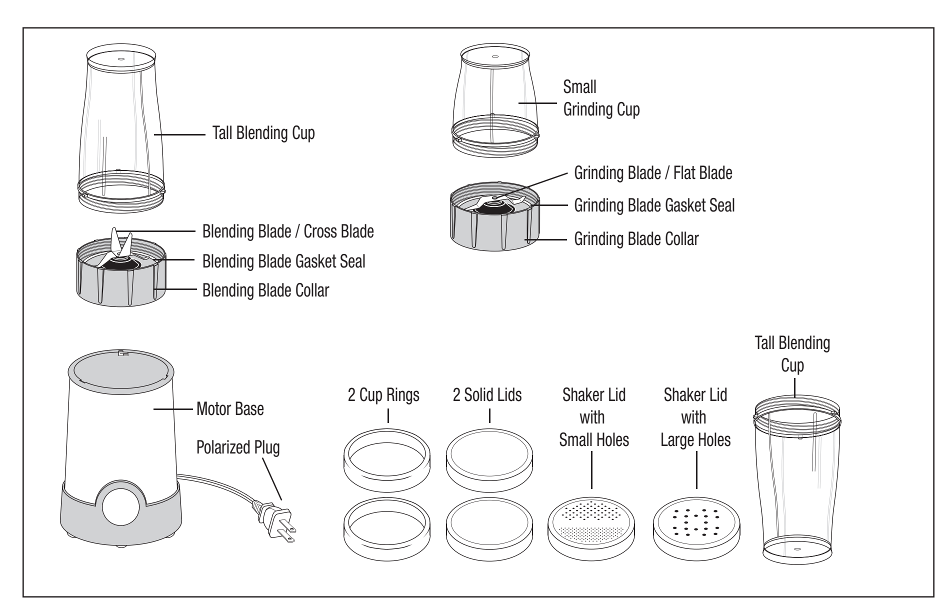







## GETTING TO KNOW YOUR 12-PIECE ROCKET BLENDING SET

Product may vary slightly from illustration



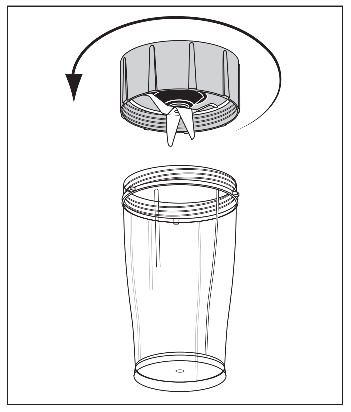



## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the Rocket Blending Set and remove all packaging materials. Check the contents to ensure that all parts and accessories are present, and have been received in good condition.
2. Handle the blending blade and the grinding blade attachments by their collars only.
   **WARNING:** Do not touch blades. Blade attachments are very sharp. Use extreme care when handling. Failure to do so can result in personal injury.
3. Wash all lids in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
4. Clean each cup before first use. Fill cup one-quarter full with clean, warm water. Following the steps outlined in the Operating Instructions, pulse several times using first the blending blade and then the grinding blade. Rinse thoroughly.
5. The motor base may be wiped with a damp cloth.
   **WARNING:** DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the motor base on a flat, clean, dry countertop or table.
2. Make sure the unit is unplugged.
3. The Rocket Blender comes with 2 sizes of processing cups. Place the food to be processed into the desired cup: tall blending cup or small grinding cup.
4. To assemble for blending, chopping, or mixing, using the blade's collar to handle, place the blending (cross) blade into the tall blending cup.











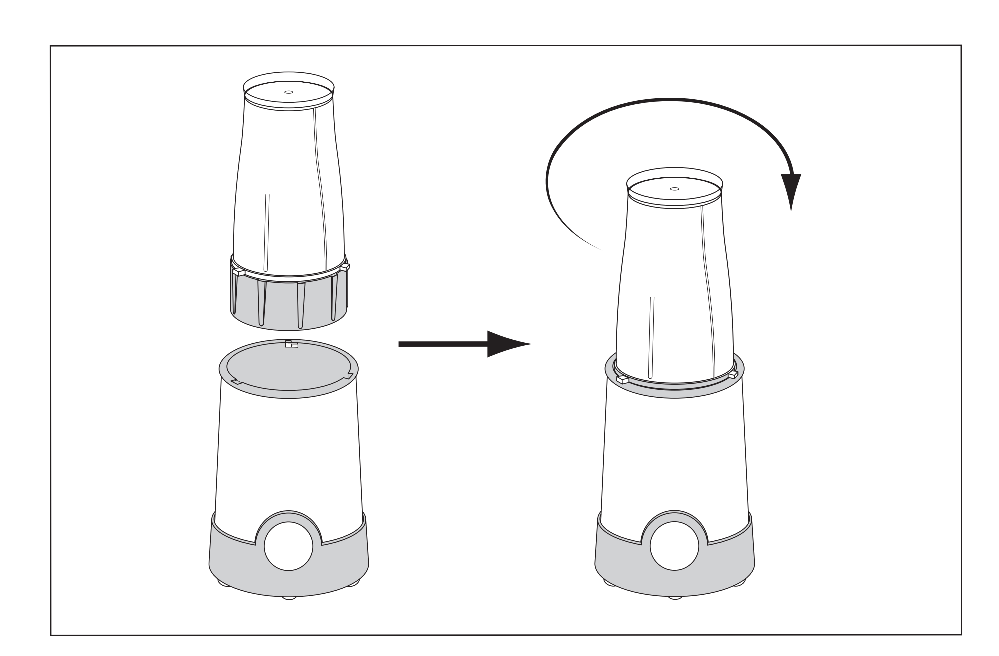


5. To assemble for grinding or whipping, using the blade's collar to handle, place the grinding (flat) blade into the small grinding cup.
   **IMPORTANT:** Check to make sure the cup ring is not attached to the blending cup before assembling the blade. If it is, simply lift off to remove.
   **IMPORTANT:** In the base of each blade's collar, there is a plastic gasket seal that creates an airtight fit with the Rocket processing cups. After dishwashing and before each use, always check to make sure the gasket is properly in place, as the heat from some dishwashers may cause the gasket to become loose.
   **WARNING:** Never operate the Rocket Blender when the processing cup is empty.
   **WARNING:** Never overfill the processing cup. Do not exceed the MAX line.



6. Hold the cup (tall or small) firmly in one hand. Use the other hand to tighten the cup/blade assembly by turning the blade collar clockwise until snug.
7. Plug the power cord into a 120V AC electrical outlet.
8. Invert the processing cup/blade assembly. Insert the blade collar into the motor base, fitting the tabs into the slots on the motor base.
   **NOTE:** The Rocket Blender will not operate unless the 3 locking tabs on the blade collar are properly fitted into the 3 slots on the motor base.









9. To process, turn the processing cup (tall or small) clockwise into the motor base and press down on the top of the cup. The blender will operate until pressure is released.
10. To pulse, simply press down on the processing cup and release in short bursts. The motor will stop when pressure is released. Check results and continue to pulse, if necessary, until the desired consistency is reached.

    **WARNING:** Do not operate the motor continuously for more than 3 minutes at a time. Allow the motor to rest for 3 minutes before continuing.
11. When processing is completed, turn the cup counter-clockwise in the base and lift to remove the cup/blade assembly.
12. Invert the cup/blade assembly. Hold the cup (tall or small) firmly in one hand. Use the other hand to turn the blade collar counter-clockwise and remove the blade from the processing cup.
13. Add the cup ring to enjoy fresh juice, blended drinks or smoothies immediately. Press down to fasten the cup ring to any of the blending cups.
14. Unplug the Rocket Blender when not in use and before cleaning.

## FOOD PROCESSING HINTS

**WARNING:** Do not operate the motor continuously for more than 3 minutes at a time. Allow motor to rest for 3 minutes before continuing.

Never overfill the processing cup. The maximum capacity of the tall blending cup is 13.5 oz./399 ml. The maximum capacity of the small grinding cup is 6 oz./175 ml.

- For best results, solid foods should not be larger than 1-inch pieces. Cut or tear food into pieces approximately equal in size before processing.
- Fasten either shaker lid (small holes or large holes) to either cup (small grinding or tall blending) to use for cooking or serving.
- The large-hole shaker top may be used to serve: grated Parmesan cheese, chocolate, flavored sugars, or coarse spice blends. Use the small-hole shaker top for finely ground spices such as nutmeg or cinnamon stick.




## GRINDING COFFEE

Preparing, using, and storing freshly-ground coffee is simple with the Rocket blending set.

1. Add coffee beans to the small grinding cup. If desired, add any other flavoring ingredients, such as cinnamon or vanilla bean.
2. Add the grinding blade.
3. Pulse until coffee beans are the desired texture. The coarser the grind, the milder the brew. For espresso grind, pulse until the beans are ground to a fine powder.









## USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

## CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

**CAUTION:** Never immerse the motor base, plug or cord in water or any other liquid.

1. Always unplug the Rocket Blender before cleaning.
2. Whenever possible, rinse parts immediately after processing to make cleanup easier.
3. Always handle blades using the blade collar.

   **CAUTION:** Use extreme care when handling blades. Do not touch the blades with your fingers. The blades are very sharp and can cause injury if touched.
4. If necessary, use any small nylon bristle brush to remove processed food from the blade and the blade area.
5. For quick clean-ups, fill processing cup (blending or grinding) one-quarter full with clean, warm water. Following the steps outlined in the Operating Instructions, pulse several times using first the blending blade and then the grinding blade. Rinse thoroughly.
6. Remove cup rings after use to clean. Wash all lids and cup rings in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

   **CAUTION:** Never use rough scouring pads or abrasive cleansers on any plastic or metal parts as the surface may be damaged.
7. Processing blades, processing cups and lids are all top-rack dishwasher safe.

   **IMPORTANT**: After dishwashing, always check to make sure the gasket seal in the base of the blade collar is properly in place, as the heat from some dishwashers may cause them to become loose.
8. The motor base may be wiped with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

   **WARNING:** DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.




## STORAGE INSTRUCTIONS

1. Unplug and clean unit.
2. Store in original box or in a clean, dry place.
3. Never store Rocket Blender while it is hot or plugged in.
4. Never wrap cord tightly around the appliance. Never place any stress on cord, especially where the cord enters the unit, as this could cause the cord to fray and break.






# RECIPES

## SAVORY SAUCES, DRESSING AND MARINADES

It couldn't be any easier! Simply place all ingredients in the blending cup and process until mixture is puréed to desired consistency. In minutes, you will have savory sauces for your favorite dishes. Try some of the easy recipes we have included.

## SPICY JALEPENO PICANTE SAUCE

1/2 jalepeno pepper; seeds removed
1 fresh tomato; core removed and cut into 4 pieces
1 clove garlic
1/2 small onion
2 Tbsp. lime juice
1 tsp. Salt
1/8 tsp. pepper
1/4 cup extra virgin olive oil

1. Combine all the ingredients into the tall blending cup.
2. Twist cup onto base, push down and pulse until desired consistency is reached.

## CAESAR DRESSING

1/2 cup mayonnaise
1/2 Tbsp lemon juice
1/2 Tsp Worcestershire sauce
1/2 garlic clove
1/4 cup parmesan cheese
1/2 Tbsp milk or cream
Salt and pepper to taste

1. Combine all the ingredients into the tall blending cup.
2. Twist cup onto base, push down and pulse until desired consistency is reached.








# HOME-MADE MARINARA SAUCE

1 8 oz. can tomato purée
2 Tbsp water
1 garlic clove
2 Tbsp. shredded parmesan cheese
1 tsp. salt
2 Tbsp. Extra Virgin Olive Oil
Salt, pepper, Italian seasoning to taste

1. Combine all the ingredients into the tall blending cup.
2. Twist cup onto base, push down and pulse until desired consistency is reached.

# TRADITIONAL BASIL PESTO

1 cup packed basil leaves
1 clove garlic
2 Tbsp. pine nuts
1/3 cup Parmesan cheese
1/3 cup Extra Virgin Olive Oil

1. Combine all the ingredients into the tall blending cup.
2. Twist cup onto base, push down and pulse until desired consistency is reached.

Tip: Add one (1) cup of sun dried tomatoes to make a delicious tomato pesto!

# FAST AND EASY BEAN DIP

2 cups pinto canned or dry cooked beans
1/4 cup mayonnaise or salad dressing
1 clove garlic; finely chopped
Salt and pepper to taste

1. Combine all ingredients into the tall blending cup.
2. Twist cup onto base, push down and pulse until desired consistency is reached.

Tip: Add chili or cayenne pepper for an extra kick!













# CREAMY ALFREDO SAUCE

1/2 cup cream cheese
1 cup milk
3 tbsp grated Parmesan cheese
1 clove of garlic
1 tbsp pepper
1/2 tsp salt
1/2 cup fresh parsley

1. Combine all the ingredients into the tall blending cup.
2. Twist cup onto base, push down and pulse until desired consistency is reached.
3. Place contents into a microwavable bowl and heat to desired temperature.
4. Stir and serve over hot pasta.




# PASTA WITH TOMATO PESTO AND GRILLED/BAKED CHICKEN

1/2 cup pasta (any shape), cooked al dente
1 cup Recipe Tomato Pesto
1- grilled or baked chicken breast, cut into strips
2 Tbsp. toasted pine nuts
4 basil leaves, torn
grated parmesan cheese

1. While still warm, toss drained pasta with pesto until well coated.
2. Add the chicken and pine nuts and toss gently.
3. Top with shredded basil leaves and grated fresh Parmesan cheese.

Serves 2






# CREAM OF ASPARAGUS SOUP

1 cup asparagus heads
1 clove of garlic
1/4 cup chopped onions
1/2 cup of chicken or vegetable stock
1/3 cup milk (or cream)
Salt and pepper to taste

1. Add asparagus, garlic, onion and chicken stock to a microwavable bowl and heat until broccoli is soft.
2. Combine mix and other remaining ingredients in tall blending cup and twist cup onto base. Pulse until desired consistency is reached.

# CREAMY EGG-NOG




3 eggs
1/3 cup sugar
1/4 tsp salt
1/4 tsp vanilla
2 cups milk
Add a sprinkle of nutmeg!

1.Combine all the ingredients into the tall blending cup.
2.Twist cup onto base, push down and pulse until desired consistency is reached.
3.Serve at desired temperature.






# QUICK SCRAMBLED EGGS

2 eggs
A splash of milk or cream

You can add:

Cheese
Tomatoes
Red onion
Green onions
Spinach
Ham
Sausage
Chilies
Bell peppers
Season with salt and pepper

1. Combine all the ingredients into the tall blending cup.
2. Twist cup onto base, push down and pulse until a smooth consistency is reached.
3. Pour mixture into a frying pan and cooked until desired level.

Serve immediately.





# CHOCOLATE-BANANA MILKSHAKE

1 scoop of vanilla ice cream
1 banana
Chocolate milk

1. Combine all the ingredients into the tall blending cup.
2. Twist cup onto the base, push down and pulse until a smooth consistency is reached.

Tip: Add chocolate syrup to make your milkshake even richer!






# STRAWBERRY-PINEAPPLE JUICE

1/3 of a pineapple
Handful of strawberries

1. Combine all the ingredients into the tall blending cup.
2. Twist cup onto base, push down and pulse until smooth a consistency is reached.

# STRAWBERRY-BANANA-MANGO SMOOTHIE

3-4 slices of mango
3-4 strawberries
1 banana
Dash of orange juice
1/2 cup yoghurt
1/2 cup of previously finely crushed ice




1. Combine all the ingredients into the tall blending cup.
2. Twist cup onto base, push down and pulse until a smooth consistency is reached.
3. Serve chilled!!











## LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **one year** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.





**EXCLUSIONS:** The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

**HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:** You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:**

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes o el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños y se debe ser cuidadoso cuando se lo utiliza cerca de niños.
4. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo utilice, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya caído o dañado de cualquier manera. Comuníquese con atención al cliente para que examine, repare o haga ajustes eléctricos o mecánicos al electrodoméstico.
7. El uso de accesorios, incluidos tarros de lata, vasos o tapas, no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar lesiones personales.
8. No utilice este electrodoméstico en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera.
10. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la cocina.
11. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado. Utilice el mango de las cuchillas para sujetarlas.
12. No mezcle líquidos calientes.
13. Siempre arme completamente la cuchilla y el vaso antes de colocarlos en la base del motor. EVITE EL CONTACTO CON LAS PIEZAS MÓVILES.




# PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender esta guía de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar este electrodoméstico.
2. El cable de este electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V.
3. Si el electrodoméstico comienza a funcionar mal mientras está en uso, inmediatamente deje de ejercer presión sobre el vaso y desenchufe el cable. No utilice ni intente reparar un electrodoméstico que funcione mal.
4. Si el electrodoméstico se cae o accidentalmente se sumerge en agua, desenchúfelo de inmediato. ¡No introduzca la mano en el agua!
5. No utilice el electrodoméstico después de que este se haya caído o se haya sumergido en agua.
6. Para reducir el riesgo de lesiones a personas o a propiedades, nunca utilice este electrodoméstico en una posición inestable.
7. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.
8. No utilice el electrodoméstico si alguno de los vasos está rajado o astillado.
9. **IMPORTANTE:** Este producto no es un triturador de hielo. Asegúrese siempre de añadir al menos una taza de líquido al vaso de procesamiento antes de agregar hielo o alimentos congelados. No lo llene demasiado. Si no se agrega suficiente líquido antes del procesamiento, se puede quebrar o astillar el vaso.



## NOTAS SOBRE EL CABLE

El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

## NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

El producto tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe viene para entrar en tomas de corriente polarizadas de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta la posición del enchufe. Si sigue sin entrar, contacte un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

## ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE

**PRECAUCIÓN:** Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

## ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.



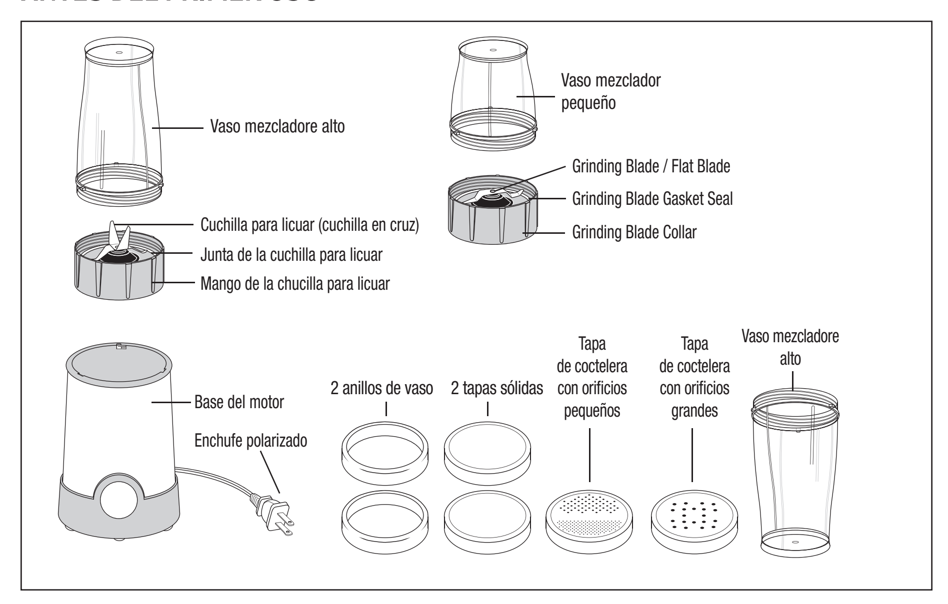






El producto puede diferir levemente de la ilustración

## ANTES DEL PRIMER USO



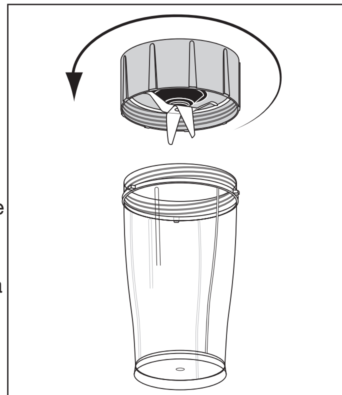




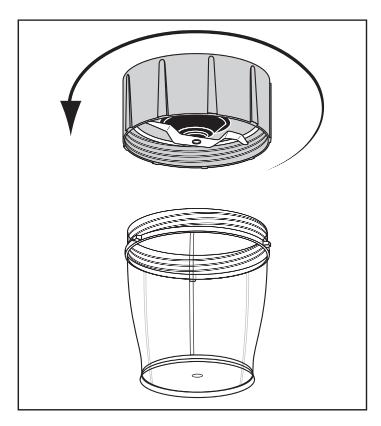
1. Retire con cuidado la licuadora Rocket y todos los materiales del embalaje. Controle los contenidos para asegurarse de que todas las piezas y todos los accesorios estén incluidos y de que se hayan recibido en buenas condiciones.
2. Sujete la cuchilla para licuar y la cuchilla para triturar sólo por sus mangos.
   ADVERTENCIA: No toque las cuchillas. Las cuchillas son muy filosas. Tenga mucho cuidado al manipularlas. De lo contrario, se pueden ocasionar lesiones personales.
3. Lave todas las tapas con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente.
4. Lave todos los vasos antes de utilizarlos por primera vez. Llene un cuarto del vaso con agua tibia y limpia. Siguiendo los pasos descritos en las Instrucciones de funcionamiento, pulse varias veces, primero con la cuchilla para licuar y luego con la cuchilla para triturar. Enjuague completamente.
5. La base del motor se puede limpiar con un paño húmedo.
   ADVERTENCIA: NO SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Coloque la base del motor sobre una mesa o encimera plana, limpia y seca.
2. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada.
3. La licuadora Rocket incluye 2 tamaños de vasos de procesamiento. Coloque los alimentos que vaya a procesar en el vaso que prefiera: vaso mezclador alto o pequeño.
4. Para licuar, picar o mezclar, sujete la cuchilla para licuar (en cruz) por el mango y colóquela en el vaso mezclador alto.







5. Para triturar o batir, sujete la cuchilla para triturar (plana) por el mango y colóquela en el vaso mezclador pequeño.
   **IMPORTANTE:** Asegúrese de que el anillo del vaso no esté colocado en el vaso mezclador antes de armar la cuchilla. Si es así, simplemente levántelo y retírelo.

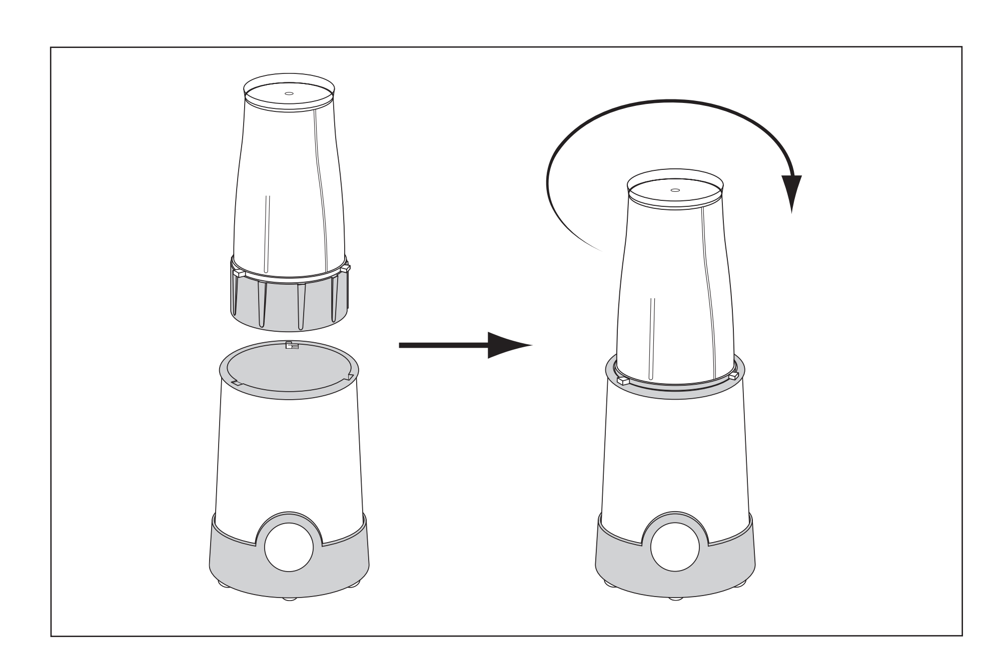
   **IMPORTANTE:** En la base del mango de cada cuchilla, hay una junta de plástico que crea un cierre hermético con los vasos de procesamiento Rocket. Después del lavadoen lavavajillas y antes de cada uso, siempre asegúrese de que la junta esté colocada correctamente, ya que el calor de algunos lavavajillas puede hacer que ésta se afloje.

   ADVERTENCIA: Nunca utilice la licuadora Rocket cuando el vaso de procesamiento esté vacío.

   **ADVERTENCIA:** Nunca llene demasiado el vaso de procesamiento. No supere la línea MAX (Máximo).
6. Sujete el vaso (alto o pequeño) firmemente con una mano. Con la otra mano, ajuste la unidad de vaso/cuchilla girando el mango de la cuchilla hacia la derecha hasta que calce en su lugar.
7. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de CA de 120 V.
8. Invierta la unidad de vaso de procesamiento/cuchilla. Inserte el mango de la cuchilla en la base del motor, colocando las lengüetas en las ranuras de la base del motor.

   **NOTA: La licuadora Rocket no funcionará a menos que las 3 lengüetas de cierre del mango de la cuchilla estén correctamente colocadas en las 3 ranuras de la base del motor**













9. Para procesar, gire el vaso de procesamiento (alto o pequeño) hacia la derecha en la base del motor y presione hacia abajo sobre la parte superior del vaso. La licuadora funcionará hasta que se deja de ejercer presión.
10. Para pulsar, simplemente presione hacia abajo el vaso de procesamiento y suéltelo a intervalos cortos. El motor se detendrá cuando se deja de ejercer presión. Controle los resultados y continúe pulsando, si es necesario, hasta que se alcance la consistencia deseada.

    **ADVERTENCIA:** No haga funcionar el motor continuamente durante más de 3 minutos por vez. Deje que el motor descanse durante 3 minutos antes de continuar.
11. Cuando el procesamiento finalice, gire el vaso hacia la izquierda en la base y levante y retire la unidad de vaso/cuchilla.
12. Invierta la unidad de vaso/cuchilla. Sujete el vaso (alto o pequeño) firmemente con una mano. Con la otra mano, gire el mango de la cuchilla hacia la izquierda y retire la cuchilla del vaso de procesamiento.
13. Agregue el anillo del vaso para obtener jugos frescos, licuados o batidos de fruta inmediatamente. Presione hacia abajo para ajustar el anillo del vaso a uno de los vasos mezcladores.
14. Desenchufe la licuadora Rocket cuando no la utilice y antes de limpiarla

## CONSEJOS PARA PROCESAR ALIMENTOS

ADVERTENCIA: No haga funcionar el motor continuamente durante más de 3 minutos por vez. Deje que el motor descanse durante 3 minutos antes de continuar.

ADVERTENCIA: Nunca llene demasiado el vaso de procesamiento. La capacidad máxima del vaso mezclador alto es de 13.5 onzas/399 ml. La capacidad máxima del vaso mezclador pequeño es de 10 onzas/296 ml.



- Para obtener mejores resultados, los alimentos sólidos se deben cortar en trozos de 1 pulgada o más pequeños. Corte o rompa los alimentos en trozos de tamaños similares antes de procesarlos.
- Para cocinar o servir, coloque una de las tapas de coctelera (de orificios pequeños o grandes) en uno de los vasos (mezclador alto o pequeño).
- La tapa de coctelera de orificios grandes se puede utilizar para servir: queso Parmesano rallado, chocolate, azúcar con esencias o mezclas de especias gruesas. Utilice la tapa de coctelera de orificios pequeños para servir especias molidas como nuez moscada o canela.

ADVERTENCIA: Siempre deje enfriar los alimentos durante al menos una hora antes de procesarlos en la licuadora Rocket.

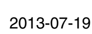
## CÓMO MOLER CAFÉ

Con la licuadora Rocket, preparar, usar y almacenar café recién molido es simple.

1. Agregue granos de café al vaso mezclador pequeño. Si lo desea, agregue otros ingredientes para dar sabor, por ejemplo canela o granos de vainilla.
2. Coloque la cuchilla para triturar.
3. Pulse hasta que los granos de café tengan la textura deseada. Cuantos más gruesos sean los granos de café, el brebaje será más suave. Para preparar café exprés, pulse hasta que los granos se conviertan en un polvo fino.









## INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Cualquier mantenimiento para el que sea necesario desarmar el aparato, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y CUIDADO

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la base del motor, el enchufe o el cable en agua ni en ningún otro líquido.

1. Siempre desenchufe la licuadora Rocket antes de limpiarla.
2. Cuando sea posible, enjuague las piezas inmediatamente después de utilizarlas para facilitar la limpieza.
3. Siempre sujete las cuchillas por el mango.

   **PRECAUCIÓN:** Tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas. No toque las cuchillas con los dedos. Las cuchillas son muy filosas y pueden provocar lesiones si se las toca.
4. Si es necesario, utilice un cepillo pequeño de cerda de nailon para retirar los alimentos procesados de la cuchilla y su alrededor.
5. Para una limpieza rápida, llene un cuarto del vaso de procesamiento (mezclador o triturador) con agua tibia y limpia. Siguiendo los pasos descritos en las Instrucciones de funcionamiento, pulse varias veces, primero con la cuchilla para licuar y luego con la cuchilla para triturar. Enjuague completamente.
6. Retire los anillos del vaso para limpiarlos después de utilizarlos. Lave todas las tapas y los anillos del vaso con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente.

   **PRECAUCIÓN:** Nunca utilice esponjas metálicas duras ni productos de limpieza abrasivos para limpiar las piezas de plástico o metal ya que se puede dañar la superficie.
7. Las cuchillas de procesamiento, los vasos de procesamiento y las tapas se pueden lavar en el estante superior del lavavajillas.




   **IMPORTANTE:** Después del lavado en lavavajillas, siempre asegúrese de que la junta esté colocada correctamente en la base del mango de la cuchilla, ya que el calor de algunos lavavajillas puede hacer que se afloje.
8. La base del motor se puede limpiar con un paño húmedo o una esponja. Seque completamente.

   **ADVERTENCIA:** NO SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA.

## INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe y limpie la unidad.
2. Guarde el electrodoméstico en su caja original o en un lugar limpio y seco.
3. Nunca guarde la licuadora Rocket mientras está caliente o enchufada.
4. Nunca ajuste el cable alrededor del electrodoméstico. Nunca ejerza presión sobre el cable, especialmente donde éste ingresa en la unidad, ya que podría desgastarse y romperse.






# RECETAS

## DELICIOSAS SALSAS, ALIÑOS Y ADOBOS

¡No podía ser más fácil! Simplemente coloque todos los ingredientes en un recipiente y procese hasta que la masa tenga la consistencia deseada. En cuestión de minutos, usted tendrá la una salsa deliciosa para sus platos favoritos.

Pruebe algunas de las recetas fáciles que hemos incluido.





## SALSA PICANTE DE JALAPEÑO

1/2 ají jalapeño sin semillas
1 tomate fresco, sin corazón y cortado en 4 pedazos
1 diente de ajo
1/2 cebolla pequeña
2 Cucharada de jugo de limón
1 cucharadita de sal
1/8 cucharadita de pimienta
1/4 de una taza de aceite de oliva extra virgen

1. Combine todos los ingredientes en el vaso de mezclar alto.
2. Acomode girando el vaso sobre la base, oprima hacia abajo y pulse hasta que alcance la consistencia deseada.






# ALIÑO CESAR

1/2 taza de mayonesa
1/2 Cucharada de jugo de limón
1/2 Cucharadita de salsa Worcestershire
1/2 Diente de ajo
1/4 de taza de queso parmesano
1/2 Cucharada de leche o crema
Sal y pimienta, al gusto

1. Combine todos los ingredientes en el vaso de mezclar alto.
2. Acomode girando el vaso sobre la base, oprima hacia abajo y pulse hasta que alcance la consistencia deseada.

# PESTO DE ALBAHACA TRADICIONAL

1 taza de hojas de albahaca empacada
1 diente de ajo
2 Cucharada de piñones
1/3 de taza de queso Parmesano
1/3 de una taza de aceite de oliva extra virgen

1. Combine todos los ingredientes en el vaso de mezclar alto.
2. Acomode girando el vaso sobre la base, oprima hacia abajo y pulse hasta que alcance la consistencia deseada.

Consejo: ¡Agregue 1 taza de tomates secos al sol para hacer un delicioso pesto de tomate!

# SALSA DE FRIJOLES RÁPIDA Y FÁCIL

2 tazas de pinto de frijoles enlatados o seco cocido
1/4 taza de mayonesa o  aliño para ensalada
1 diente de ajo; finamente picado
sal y la pimienta al gusto

1. Combine todos los ingredientes en el vaso de mezclar alto.
2. Acomode girando el vaso sobre la base, oprima hacia abajo y pulse hasta que alcance la consistencia deseada.

Consejo: ¡Agregue chile o pimienta de cayena para una emoción extra!






# SALSA ALFREDO CREMOSA

1/2 taza de crema de queso
1 taza de leche
3 cucharadas de queso parmesano rallado
1 diente de ajo
1 cucharada de pimienta
1/2 cucharadita de sal
1/2 taza de perejil fresco

1. Combine todos los ingredientes en el vaso de mezclar alto.
2. Acomode girando el vaso sobre la base, oprima hacia abajo y pulse hasta que alcance la consistencia deseada.
3. Vierta esta mezcla en un tazón apropiado para el horno de microondas y caliéntela a la temperatura deseada.
4. Revuelva y sirva sobre pasta caliente.



# SALSA MARINARA HECHA EN CASA



1 lata da salsa de tomate de 8 onzas
2 cucharadas de agua
1 diente de ajo
2 Cucharada de queso parmesano cortado en tiras
1 cucharadita de sal
2 cucharadas de aceite de oliva extra-virgen
Sal, pimienta, sazón italiano al gusto

1. Combine todos los ingredientes en el vaso de mezclar alto.
2. Acomode girando el vaso sobre la base, oprima hacia abajo y pulse hasta que alcance la consistencia deseada.
3. Para un delicioso antipasto, pruebe lo siguiente:












# PASTA CON PESTO DE TOMATE Y POLLO

a la parilla/asado
1/2 taza de pasta (cualquier forma), cocida al dente
1 taza de pesto de toma según receta
1- pechuga de pollo 8 oz. cocida al horno o a la parrilla, cortada en trozos
2 cucharadas de piñones tostados
4 hojas de albahaca
Queso parmesano rallado

1. Mientras esté aún tibia, voltee la pasta escurrida con el pesto hasta que esté bien cubierta.
2. Agrega el pollo y las nueces de piñón y voltee suavemente.
3. Cubra con hojas de albahaca rasgada y queso parmesano fresco rayado.

Da 2 porciones.




# SOPA DE CREMA DE ESPÁRRAGO

1 taza de cabezas de espárrago
1 diente de ajo
1/4 de taza de cebollas picadas
1/2 taza de caldo de pollo o de verdura
1/3 taza de leche (o crema)
Sal y pimienta, al gusto

1. Agregue espárrago, ajo, cebolla y el caldo de pollo en un tazón apropiado para el horno de microondas y caliente esto hasta que el brócoli esté blando.
2. Vierta este compuesto y los demás ingredientes en la vasija grande y gírela en la base hasta que encaje.
3. Presione el botón (pulse) hasta que adquiera la consistencia deseada.






# CREMOSO PONCHE DE HUEVO

3 huevos
1/3 taza de azúcar
1/4 cucharada de sa
1/4 cucharadita de vainilla
2 tazas de leche

¡Espolvoree nuez moscada!

1. Combine todos los ingredientes en el vaso de mezclar alto.
2. Acomode girando el vaso sobre la base, oprima hacia abajo y pulse hasta que alcance la consistencia deseada.
3. Sirva a la temperatura deseada.

# HUEVOS REVUELTOS RÁPIDOS



2 huevos
2 cucharadas de leche o crema

Puede agregar:

Queso
Tomates
Cebolla roja
Cebolletas
Espinacas
Jamón
Salchicha
Chiles
Pimentones
Sazone con sal y pimienta.

1. Combine todos los ingredientes en el vaso de mezclar alto.
2. Acomode girando el vaso sobre la base, oprima hacia abajo y pulse hasta que alcance la consistencia deseada.
3. Vierta la mezcla en una sartén y fríala al gusto. Sirva inmediatamente.












# LECHE BATIDA DE CHOCOLATE Y BANANO

1 cucharada de helado de vainilla
1 banano
Leche chocolateada

1. Combine todos los ingredientes en el vaso de mezclar alto.
2. Acomode girando el vaso sobre la base, oprima hacia abajo y pulse hasta que alcance la consistencia deseada.

Consejo: ¡Agregue almíbar de chocolate para hacer que su leche batida sea aún más deliciosa!

# SMOOTHIE DE BANANO Y BAYAS





1 banano
1/2 taza de arándano
Pequeña cantidad de jugo de naranja o leche
1/8 de cucharadita de vainilla
1/2 taza de yogurt
1/2 taza de hielo bien picado preparado con anterioridad

1. Combine todos los ingredientes en el vaso de mezclar alto.
2. Acomode girando el vaso sobre la base, oprima hacia abajo y pulse hasta que alcance la consistencia deseada. ¡Sirva fría!

# JUGO FRESA Y PIÑA

1/3 de una piña
Manojo de fresas

1. Combine todos los ingredientes en el vaso de mezclar alto.
2. Acomode girando el vaso sobre la base, oprima hacia abajo y pulse hasta que alcance la consistencia deseada.












# SMOOTHIE DE FRESA, BANANO Y MANGO

De 3 a 4 rebanadas de mango
3 a 4 fresas
1 banano
Unas gotas de jugo de naranja
1/2 taza de yogurt
1/2 taza de hielo bien picado preparado con anterioridad

1. Combine todos los ingredientes en el vaso de mezclar alto.
2. Acomode girando el vaso sobre la base, oprima hacia abajo y pulse hasta que alcance la consistencia deseada. ¡Sirva fría!









## GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **un año** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso, o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía. Cualquier reembolso al cliente será a valor prorrateado con base en el periodo restante de la garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.



**EXCLUSIONES:** Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteración por personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.



SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimiento de ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

**CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA:** Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al cliente en el número: 1-866-832-4843 . Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono.Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc.no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.